IL MENU

LA CURVA

Nos Boissons

COCKTAILS

Bellini 7,50€
Prosecco, purée de pêche. [6]

Spritz Classico 8,00€
Spritz, Prosecco, eau gazeuse. [6]

Spritz Bitter 8,00€
Bitter, Prosecco, eau gazeuse. [6]

Spritz La Curva 8,00€
Limoncello, Prosecco, eau gazeuse, sirop de basilic. [6]

Mojito 8,00€
Rhum blanc, citron vert, menthe, sucre, eau gazeuse. [6]

Moscow Mule 8,00€
Vodka, Ginger Beer, jus de citron vert. [6]

Americano 8,00€
Bitter, Vermouth rouge, eau gazeuse. [6]

Negroni 8,50€
Bitter, Vermouth rouge, Gin. [6]

Black Russian 8,00€
Vodka, liqueur de café. [6]

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Bellini 7,50€
Prosecco sans alcool, purée de pêche. [6]

Virgin Sunrise 8,00€
Purée de mangue et de fruit de la passion, citron vert, sirop de grenadine et limonade.

Virgin Spritz 8,00€
Crodino, Prosecco sans alcool, eau gazeuse. [6]

Virgin Mojito 7,00€
Citron vert, menthe, sucre, eau gazeuse.

Virgin Mule 7,00€
Ginger Beer, jus de citron vert.

BIÈRES

La Curva 25 cL 4,00€ 50 cL 7,00€
Pils blonde et légère, 5,0 %. [1, 6]

Moulin d'Ascq Blonde 25 cL 5,50€ 50 cL 8,00€
Fine mousse onctueuse, couleur dorée, amertume discrète, rafraîchissante, 6,2 %. [1, 6]

St. Bernardus Tripel 25 cL 6,00€ 50 cL 8,50€
Blonde, haute fermentation, 8,0 %. [1, 6]

Anosteké IPA 25 cL 6,00€ 50 cL 8,50€
IPA blonde dorée aux arômes de fruits, une pointe florale et légèrement épicée, 6 %. [1, 6]

Kasteel 25 cL 6,00€ 50 cL 8,50€
Rouge rubis, veloutée, subtile et facile à boire, 8 %. [1, 6]

LeFort Tripel 25 cL 6,00€ 50 cL 8,50€
Bière de haute fermentation au goût intense et complexe, 8,8 %. [1, 6]

Jupiler 0,0% 6,00€
Blonde sans alcool (bouteille 25 cL). [1, 6]

SOFTS

Eau plate 0,5L / 1L 3,00€ / 5,00€

San Pellegrino 0,5L / 1L 3,50€ / 5,50€

Jus de fruits bio 4,00€
Ananas / Orange / Poire / Pomme / Tomate

Softs classiques 4,00€
Coca Cola / Coca Zero / Coca Cherry / Orangina / Fuze Tea

Limonade BIO 4,50€
Citron / Orange sanguine / Mandarine

Sirop 2,50€
Basilic / Cassis / Citron / Fraise / Grenadine / Menthe / Pêche / Violette

Notre Cave Italienne

VINS ROUGES

	15 cL	75 cL
Montepulciano d'Abruzzo DOP **Ample et bien structuré.** Abruzzo, Cantina Tolla, 13,5 %.[6]	**5,50€**	**22,50€**
Chianti DOCG **Agréable et fruité.** Toscana, Poderi Melini, 15,0 %.[6]	**6,00€**	**26,00€**
Salento IGT **Fruité et minéral.** Puglia, Castello Monaci, 14,0 %.[6]	**6,50€**	**27,50€**
Nero d'Avola DOC **Équilibré et agréable.** Sicilia, Tenuta Rapitalà, 13,5 %.[6]	**7,00€**	**28,00€**
Toscana Rosso IGT **Complexe et aromatique.** Toscana, Bonorli. 14,5 %.[6]	**7,00€**	**28,50€**

VINS ROSÉS

	15 cL	75 cL
Pinot Grigio Blush **Sec et fruité.** Veneto, Vita Mediterranea, 12,5 %.[6]	**5,50€**	**23,00€**
Pinot Nero Toscana IGT **Rose corail, frais et parfumé.** Toscana, Poderi Melini, 12,0 %.[6]	**6,00€**	**26,00€**
Chiaretto di Bardolino DOC **Gris agréable et fruité.** Veneto, Santi, 12,0 %.[6]	**7,00€**	**28,00€**

VINS BLANCS

	15 cL	75 cL
Trebbiano d'Abruzzo DOP **Frais et savoureux.** Abruzzo, Cantina Tolla, 12,5 %.[6]	**5,50€**	**22,50€**
Chardonnay Terre Siciliane IGT **Équilibré et persistant.** Sicilia, Vita Mediterranea, 13,5 %.[6]	**6,00€**	**24,00€**
Grillo Sicilia DOC **Jaune doré, arômes méditerranéens, acidité élégante.** Sicilia, Tenuta Rapitalà, 13,5 %.[6]	**6,00€**	**25,00€**
Pinot Grigio Terre Siciliane IGT **Frais et équilibré.** Sicilia, Auramadre, 12,5 %.[6]	**6,00€**	**25,00€**
Gavi DOC **Minéral et parfumé.** Piemonte, Ca' Bianca, 12 %.[6]	**7,00€**	**29,50€**

VINS PÉTILLANTS

	15 cL	75 cL
Lambrusco DOC **Rouge doux.** Emilia-Romagna, Cavicchioli, 8,0 %.[6]	**5,50€**	**24,00€**
Prosecco DOC Bio **Blanc sec.** Veneto, Vita Mediterranea, 12,0 %.[6]	**5,50€**	**25,00€**
Moscato d'Asti DOCG **Blanc moelleux.** Piemonte, Ca' Bianca, 5,0 %.[6]	**7,00€**	**28,00€**

Pour Bien Commencer

ENTRÉES

Burrata **6,50€**
Burrata de 125g au cœur crémeux, huile d'olive, sel, poivre, **tomates confites**. [2]

Tagliere di salumi e formaggi **14,50€**
Planche à partager : une sélection de **charcuteries** et de **fromages** issus de la tradition italienne. [1, 2, 6]

Focaccia **4,00€**
Pain à pizza à l'huile d'olive vierge extra, parfumé à l'origan et agrémenté de **parmesan**. [1, 2]

Focaccia all'aglio **8,00€**
Pain à pizza à la **mozzarella** fior di latte, à l'**ail** et au **parmesan**, avec **basilic** et huile d'olive vierge extra. [1, 2]

Focaccia al Taleggio **9,00€**
Taleggio et **mozzarella** fior di latte, **parmesan** et **basilic**, sur notre **pain à pizza** à l'huile d'olive vierge extra. [1, 2]

Pour les Petits Gourmets

FORMULE ENFANTS

10,00€

Plat au choix entre :
- Pasta enfant Carbonara
- Pasta enfant sauce tomate
- Pasta enfant sauce bolognaise
- Pizza enfant Margherita (sauce tomate, mozzarella)
- Pizza enfant Prosciutto (sauce tomate, mozzarella, jambon blanc)

Dessert au choix:
- Tiramisù enfant
- Une boule de glace

<u>En cas d'allergie ou d'intolérance, merci de le signaler à notre équipe avant de commander.</u>

Repères allergènes:

[1] Gluten / [2] Lait et dérivés / [3] Fruits à coque / [4] Œufs. / [5] Crustacés / [6] Sulfites / [7] Poisson / [8] Moutarde.

La liste des ingrédients n'est pas exhaustive. Des traces d'allergènes peuvent être présentes même lorsqu'ils ne sont pas indiqués.

Les Spécialités Gourmandes de Notre Cuisine

PÂTES FRAÎCHES MAISON

Chaque jour, nous préparons nos pâtes fraîches dans notre cuisine avec de la farine italienne de blé tendre, de la semoule de blé, des œufs pasteurisés, de l'eau et une pincée de sel.

Ragù alla Bolognese **16,50€**
Un classique d'Émilie-Romagne : notre ragù mijote trois heures pour mêler les saveurs du **bœuf** et de la **tomate** San Marzano DOP. Généreux et réconfortant. [2, 6]

Cabonara **17,50€**
Une sauce soyeuse au **jaune d'œuf** et au **Pecorino Romano** DOP, relevée par le caractère du **guanciale** et du **poivre noir** : toute l'âme de la **cuisine romaine**. [1, 2, 4, 6]

Salsa di Noci, Pere e Speck **17,00€**
La douceur de la **poire** rencontre les notes fumées du **speck** dans une crème de **noix,** spécialité de Ligurie, qui enrobe délicatement nos pâtes fraîches. [1, 2, 3, 4, 6]

Tartufo, Grana Padano e Funghi **21,00€**
Une crème de **Grana Padano** à la truffe, des **champignons** poêlés et des copeaux de **truffe**. Une invitation aux parfums de sous-bois. [1, 2, 4]

Pomodori, Pancetta & Burrata **18,00€**
Tomate San Marzano DOP et ail, **pancetta** et Grana Padano accompagnent nos pâtes maison. La **burrata** apporte son cœur crémeux à cette rencontre pleine de soleil. [1, 2, 4, 6]

RISOTTOS

Salsiccia e funghi **19,00€**
Un risotto onctueux aux **champignons** et à la **saucisse**, lié au beurre et au Grana Padano. Un fondant généreux aux parfums de sous-bois. [2, 6]

Zucca, Gorgonzola e noci **19,00€**
La douceur du **potimarron**, le caractère du **Gorgonzola** et le croquant des **noix**, dans un risotto crémeux au beurre et au Grana Padano. Toute la gourmandise de l'automne. [2, 3]

SALADES

Burrata e Pere **17,00€**
Jeunes pousses, **poire**, **tomates cerises** et **burrata** crémeuse, avec **noix**, **Grana Padano** et crème de **balsamique**. Fraîcheur, douceur et croquant. [2, 3]

VIANDES

Carpaccio di Bresaola **19,00€**
De fines tranches de **bresaola**, spécialité des vallées de Lombardie, préparée à partir de bœuf séché et affiné, avec **roquette**, **Grana Padano**, **tomates confites** et vinaigre **balsamique**. Une assiette délicate aux saveurs d'Italie. [1, 2, 6]

La tradition napolitaine, au cœur de nos pizzas

Chaque jour, nous préparons et façonnons notre pâte à pizza dans notre cuisine avec une farine de qualité, puis nous la laissons lever lentement.

PIZZAS ROUGES

Marinara **12,00€**
Tomate San Marzano DOP, **ail**, **origan**, **olives** Leccino, **basilic** et huile d'olive vierge extra. La simplicité parfumée d'un classique. [1]

Margherita **13,00€**
Tomate San Marzano DOP, **mozzarella** fior di latte, **basilic**, **Grana Padano** et huile d'olive vierge extra. Un équilibre gourmand. [1, 2]

Diavola **16,00€**
Tomate San Marzano DOP relevée de **'nduja**, **spianata piquante**, **mozzarella** fior di latte, Grana **Padano**, **basilic** et huile d'olive vierge extra. Pour les amateurs de sensations piquantes. [1, 2, 6]

Regina **16,50€**
Tomate San Marzano DOP, **mozzarella** Fleur de Lait, **jambon** blanc, **champignons** de Paris, **olives leccino**, Grana Padano, basilic, huile d'olive vierge extra. [1, 2, 6]

Capricciosa **17,00€**
Tomate San Marzano DOP, **mozzarella** Fior di Latte, **jambon** blanc, **spianata piquante**, **artichauts**, Grana Padano, basilic, huile d'olive vierge extra. [1, 2]

Calzone **16,50€**
Une pizza repliée sur **tomate** San Marzano DOP, **mozzarella** fior di latte, **ricotta**, **jambon blanc**, **Grana Padano**, **basilic** et huile d'olive vierge extra. [1, 2, 7]

PIZZAS BLANCHES

Cinque Formaggi **16,50€**
Crème de **Gorgonzola**, **mozzarella** fior di latte, **Taleggio** DOP, **ricotta** et copeaux de **Grana Padano**, avec **basilic** et huile d'olive vierge extra. Cinq fromages, tout en fondant et en caractère. [1, 2]

Parma d'autunno **19,00€**
Crème de **Grana Padano**, **mozzarella** fior di latte, **jambon cru de Parme**, **burrata**, **basilic** et huile d'olive vierge extra. Une rencontre généreuse et crémeuse. [1, 2, 6]

Zola **16,50€**
Crème de **Gorgonzola**, **mozzarella** fior di latte, **noix** et **poivre**. Le fondant du fromage rencontre le croquant des noix. [1, 2, 3]

Tartufo **20,00€**
Ricotta à la truffe, **mozzarella** fior di latte, **champignons** de Paris, **burrata**, **ciboulette**, **basilic** et huile d'olive à la truffe. Des parfums boisés et enveloppants. [1, 2]

Zucca **18,50€**
Crème de **potimarron**, **mozzarella** fior di latte, **saucisse**, **champignons** de Paris et **ciboulette**. Une pizza généreuse aux saveurs d'automne. [1, 2, 6]

Pour Finir en Douceur

GLACES ARTISANALES GELATO AND COFFEE

Affogato al Caffè **5,50€**
Glace fleur de lait plongée dans un espresso italien. Le contraste du café et de la glace fondante. [2]

Affogato al Limoncello **6,00€**
Une boule de sorbet au citron bio de Sicile, arrosée de limoncello : l'esprit du colonel à l'italienne. [6]

Coppa Mango **8,00€**
Sorbet mangue et sorbet fruits rouges, chantilly, coulis de mangue, de passion et de citron vert.. [2]

Coppa Pistacchio **8,00€**
Glaces pistache et fleur de lait, pâte à tartiner Pistacchio Hill Bar, éclats de pistaches, chantilly. [2, 3]

Coppa Gianduja **8,00€**
Glaces gianduja et vanille, noisettes torréfiées, pâte à tartiner Nocciola Hill Bar et chantilly. [2, 3]

1, 2 ou 3 boules **3,50€ / 6,00€ / 7,50€**
Parfums disponibles : Fleur de lait [2] / Vanille [2] / Gianduja [2, 3] / Pistache [2, 3] / Crème [2, 4] / Sorbet citron et basilic / Sorbet mangue / Sorbet fruit rouges.

Suppléments : **1,50€**
Pâte à tartiner nocciola [3] / pâte à tartiner pistache [3] / caramel / coulis mague, passion / chantilly [2].

DESSERTS

Bonèt **7,50€**
Spécialité du Piémont : un flan fondant au cacao, aux notes d'amande des amaretti et à la touche délicate de liqueur, accompagné d'une mousse au yaourt. [1, 2, 3, 4, 6]

Tiramisù **7,00€**
Le grand classique italien, tout en douceur et en légèreté. [1, 2, 4]

Mousse di cioccolato **7,50€**
Mousse aérienne au chocolat, caramel à la pointe de sel et noisettes : fondant et croquant. [2, 3, 4]

Panna cotta mango e passione **7,00€**
Panna cotta à la vanille, coulis de mangue, de passion et de citron vert. Une douceur ensoleillée. [2, 6]

Caffè o tè sfizioso **10,50€**
Café espresso, allongé ou thé avec une sélection de glaces et de mini-desserts maison, selon l'inspiration du jour. [1, 2, 4, 6]

THÉS ET CAFÉS

Espresso / Deca **2,50€**

Espresso doppio **3,50€**
Double espresso.

Caffè lungo **3,00€**
Café allongé.

Espresso macchiato **3,00€**
Café noisette

Caffè lungo macchiato **3,50€**
Café crème.

Cappuccino **4,50€**

Irish coffee / Italian coffee **8,00€**
Whisky / Amaretto, sucre de canne, café, chantilly.

Tè o Infusione Bio **4,00€**
Thé ou infusion Bio.

DIGESTIFS

Grappa **5,00€**
Eau de vie italienne. [6]

Limoncello **5,00€**
Liqueur de citron. [6]

Amaretto **5,00€**
Liqueur d'amande. [6]

Amaro Montenegro **5,00€**
Liqueurs aux herbes. [6]